vitavit® edition

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
Tel. +49 6781-403-0, Fax. +49 6781-403-321
www.fissler.de, www.fissler.com

630-000-00-921
07/10/20/BAST

vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

A

B

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / **EU-konformitetsintyg** / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Euripejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / **bekräftar härmed, att ångtryckkokarna** / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

vitavit® edition

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełnaiją następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 31.8.2010

Markus H. Kepka (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	**Name, Funktion und Unterschrift der Befugten**
Place and date of issue	**Name, job function and signature of authorized person**
Lieu et date:	**Nom, fonction et signature du responsable**
Plaats en datum van de verklaring	**Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon**
Luogo e data del rilascio	**Nome, qualifica e firma dell'incaricato**
Lugar y fecha de emisión	**Nombre, función y firma de la persona autorizada**
Local e data de emissão	**Nome, função e assinatura do responsável**
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	**Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare**
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار:

Istruzioni per l'uso

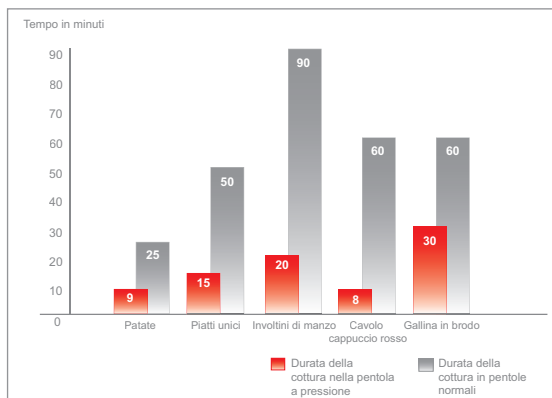
Grazie per la fiducia

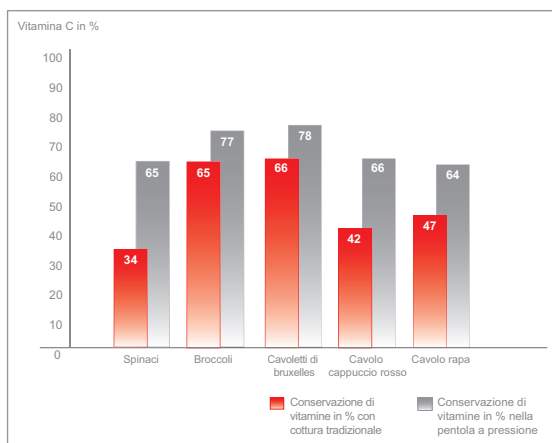
e complimenti per l'acquisto della nuova pentola a pressione vitavit®.
Questa nuova generazione di pentole a pressione Fissler racchiude oltre 55 anni di esperienza. Per una preparazione veloce, gustosa e delicata dei cibi, le pentole a pressione sono assolutamente attuali oggi come ieri – ma in termini di utilizzo e design fissa nuovi standard.

Per poter garantire lunga vita alla pentola a pressione realizzata con estrema cura in Germania, Vi consigliamo di seguire le istruzioni dell'uso. Sperimentare le numerose possibilità di cottura con vitavit® sarà un divertimento e il successo è assicurato!

Indice

1. La cottura rapida in breve

Dall'avvento della prima pentola a pressione il principio di base non è cambiato. In una pentola chiusa ermeticamente la cottura avviene sotto pressione a temperature superiori ai 100°C, poiché la sovrapressione che si genera all'interno fa aumentare il punto di ebollizione dell'acqua. I tempi di cottura sono quindi notevolmente ridotti. In media, la cottura con la pentola a pressione fa risparmiare fino al 70 percento di tempo.

In assenza dell'ossigeno dell'aria che influisce negativamente e grazie a tempi di cottura ridotti i cibi vengono cotti in modo molto delicato. Le vitamine, i minerali e gli aromi rimangono inalterati rispetto alla cottura tradizionale. E lo si sente anche dal sapore naturale dei cibi che è straordinariamente intenso.

D GB F NL I E P GR TR RUS S PL CZ ARA

2. Norme di sicurezza

Istruzioni per l'uso

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e le indicazioni prima di utilizzare la pentola a pressione vitavit®. Un uso improprio può arrecare danni.
- Non consentire l'uso della pentola pressione a persone che non ne conoscano le relative istruzioni per l'uso.
- La pentola a pressione può essere ceduta a terzi solo se accompagnata dal suo libretto di istruzioni.
- Per utilizzare l'assistente alla cottura elettronico vitacontrol leggere anche le specifiche istruzioni per l'uso fornite insieme alla pentola.

Prudenza

- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità dei bambini.

Utilizzo della pentola a pressione

- Utilizzare la pentola a pressione esclusivamente per lo scopo previsto nelle istruzioni per l'uso. (cfr. Capitolo 8)
- Non utilizzare mai la pentola o padella a pressione nel forno. Le temperature elevate danneggiano i manici, le valvole e i dispositivi di sicurezza.
- La frittura nella pentola a pressione deve avvenire sempre senza coperchio, riempiendola di olio al massimo per metà. Non friggere mai sotto pressione! (cfr. Capitolo 8)
- Le pentole a pressione non devono essere impiegate per scopi medici. In particolare non devono essere utilizzate come sterilizzatori perchè non sono state progettate per raggiungere le temperature necessarie per la sterilizzazione.
- Non preparare mousse di mele e composte di frutta con la pentola a pressione perchè le bolle di vapore che spesso si formano possono schizzare fuori quando si toglie il coperchio e provocare ustioni.
- Se si cucina carne con la pelle che con l'effetto della pressione può gonfiarsi, non bucare la carne finché la pelle è gonfia: ciò potrebbe provocare scottature.

Sicurezza e manutenzione

- Prima di ogni utilizzo assicurarsi che tutte le valvole e i dispositivi di sicurezza siano integri, funzionanti e privi di sporco. Solo così il funzionamento è sicuro. Informazioni al riguardo sono reperibili al Capitolo 5.
- Non apportare alcuna modifica alla pentola a pressione. In particolare non effettuare alcun intervento sui dispositivi di sicurezza ad eccezione degli interventi di manutenzione elencati nelle istruzioni per l'uso. Non oliare le valvole!
- Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura come guarnizioni e altre parti in gomma dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni con ricambi originali Fissler. Se i pezzi presentano evidenti segni di danneggiamento (es. fessure, scolorimento o deformazioni) o non aderiscono perfettamente, devono essere sostituiti immediatamente. L'inosservanza pregiudica il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali Fissler. In particolare utilizzare soltanto pentole e coperchi dello stesso modello e altri ricambi compatibili per la versione del vostro prodotto. (cfr. Capitolo 12)

Funzionamento della pentola a pressione

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso scorretto può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia stata chiusa correttamente prima di collocarla sul fornello. Informazioni al riguardo sono reperibili nel Capitolo 4. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.
- Utilizzare solo le fonti di calore specificate nel Capitolo 5.

- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza prima avere versato il liquido, il surriscaldamento può danneggiare la pentola e il piano cottura.
  Quantità di riempimento minima: 200-300 ml di acqua a seconda del diametro della pentola. (vedere tacca "min")
  In casi estremi il surriscaldamento può fondere e liquefare le parti in plastica della pentola o l'alluminio del fondo.
  In tale circostanza spegnere la fonte di calore e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Arieggiare il locale.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre i ⅔ della sua capacità (vedere tacca "max").
  Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura come per esempio riso, legumi, brodo o altre verdure secche, riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità (vedere tacca "½")
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso. Se non si riduce l'intensità del calore, il vapore fuoriesce dalla valvola e la pentola perde il liquido al suo interno. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.
- Quando la pentola a pressione si trova sotto pressione spostarla con estrema cautela. Non toccare le superfici calde ma utilizzare i manici e i pulsanti. Se necessario, indossare dei guanti da cucina.

Apertura della pentola

- Non aprire mai la pentola a pressione con forza. Assicurarsi prima dell'apertura che la pressione interna sia completamente svanita. Informazioni al riguardo sono reperibili nel capitolo 7.
- Prima di ogni apertura scuotere la pentola a pressione per evitare che le bollicine di vapore schizzino fuori e provochino scottature. Questo accorgimento è molto importante durante l'evaporazione veloce o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente.
- Durante l'evaporazione tenere mani, testa e corpo lontani dalla zona di pericolo. Il vapore che fuoriesce può provocare lesioni. Fare attenzione soprattutto durante l'evaporazione veloce che si effettua tramite il pulsante di comando o la coroncina di cottura.

Nota importante

- Se la pentola a pressione o alcune sue parti sono danneggiate o deformate o se il funzionamento non è conforme a quello descritto nelle presenti istruzioni, non utilizzarla. In tal caso rivolgersi al rivenditore Fissler più vicino o al Servizio assistenza clienti di Fissler GmbH (vedere indirizzo nel capitolo 13).

Conservare con cura sia le presenti istruzioni per l'uso che quelle relative all'assistente alla cottura elettronico vitacontrol fornite insieme alla pentola.

3. Descrizione e vantaggi di vitavit®

Vedere figura A

1. **Manico arcuato**
   - amovibile per una facile pulizia
2. **Pulsante di comando**
   - per aprire e fare evaporare la pentola
3. **Indicatore di chiusura**
   - segnala se la pentola è chiusa in maniera corretta

4. Aperture di fuoriuscita del vapore
- per la precottura
- per l'attivazione di Euromatic
- per l'evaporazione tramite pulsante di comando
- per cotture a vapore senza pressione

5. Coroncina di cottura
- per l'impostazione dei livelli di cottura
- con indicatore di cottura
- con valvola per la limitazione automatica della pressione (regolatore di pressione)
- amovibile per una facile pulizia
- per un'evaporazione regolabile e graduale

6. Indicatore di cottura a tre colori
- aiuta a regolare il fornello

7. Aperture di fuoriuscita del vapore
- al superamento del livello di cottura prescelto
- per l'evaporazione tramite corona di cottura
- per cotture a vapore senza pressione

8. Regolatore di chiusura
- per una facile chiusura del coperchio

9. Scanalatura per il regolatore di chiusura
- per l'innesto del regolatore di chiusura

10. Manico della pentola
- con antiscivolo per una presa sicura

11. Parafiamma
- protegge i manici quando si utilizza la pentola sul fornello a gas

12. Indicatore min e max
- con tacca "min" per la quantità di riempimento minima del liquido
- con tacca "½" per la quantità di riempimento massima se gli alimenti aumentano con la cottura
- con tacca "max" per la quantità di riempimento massima in caso di alimenti normali

13. Scala graduata
- per un facile dosaggio dei liquidi – senza bicchiere graduato

14. Corpo di forma conica
- per impilare pentole anche dello stesso diametro

15. Fondo universale CookStar
- per proprietà termiche ottimali su tutti i tipi di piano cottura, compresi quelli a induzione

16. Maniglia laterale
- con incavo profondo per una presa sicura

17. Camma di sicurezza (dispositivo di sicurezza)
- impedisce l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente

18. Fissler Euromatic (dispositivo di sicurezza)
- per portare automaticamente a ebollizione
- evita l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente
- limita automaticamente la pressione
- impedisce l'apertura della pentola se c'è pressione

19. Vite di fissaggio per il manico arcuato
- non servono utensili
- con guarnizione piatta fissata nel coperchio

20. Guarnizione ad anello (dispositivo di sicurezza)
- in silicone di alta qualità
- con taschini di sicurezza all'interno per limitare pressione

21. Dado a campana per il fissaggio della coroncina di cottura
- con rientranze, svitabile a mano

22. Membrana mobile
- per impermeabilizzare l'indicatore di cottura

23. Guarnizione della valvola
- per impermeabilizzare la coroncina di cottura

24. Guarnizione sede valvola
- per impermeabilizzare la valvola

25. Cestello per cottura a vapore (in alcuni modelli)
- con fori allungati per una più capillare penetrazione del vapore
- con aste di appoggio per la libera circolazione del vapore in caso di alimenti di grandi dimensioni
- con treppiede di supporto

26. Assistente alla cottura elettronico vitacontrol
- con riquadro illuminato a LED e segnali per regolare il fornello
- con display per visualizzare il tempo di cottura e gli intervalli di sostituzione delle batterie e di servizio
- con pulsanti di comando per impostare il tempo di cottura e controllare altre funzioni
- con bracci per fissarlo alla coroncina di cottura

Vedere figura B

a. Marchio CE (Conformità dell'apparecchio dichiarate a norme UE per pentole a pressione)
b. Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
c. Pressione di esercizio massima (massima pressione di evaporazione della coroncina di cottura consentita)
d. Data di fabbricazione (settimana del calendario/anno)

4. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo è importante acquisire dimestichezza con la pentola e imparare a maneggiarla.

Per utilizzare l'assistente alla cottura elettronico vitacontrol leggere le specifiche istruzioni per l'uso fornite insieme alla pentola.

Aprire la pentola

v. figura C

Spingere il pulsante di comando (fig. A-2) sul manico arcuato in direzione della freccia e ruotare il coperchio verso destra fino all'arresto. A questo punto si può togliere il coperchio.

Regolatore di chiusura

Sul coperchio è presente una linguetta di metallo con la scritta "Close" (fig. A-8) cui corrisponde una scanalatura (fig. A-9) nel manico della pentola. Questo sistema facilita la chiusura del coperchio.

Chiudere la pentola

v. figura D

Chiudere il coperchio tenendolo leggermente obliquo, innestare il regolatore di chiusura nella scanalatura del manico della pentola e quindi abbassarlo. La giusta posizione di chiusura è inoltre indicata dal punto rosso presente sul

regolatore di chiusura e sul manico della pentola. Quando questi punti sono perfettamente allineati il coperchio può essere chiuso.
v. figura E
Per chiudere ruotare il coperchio verso sinistra fino all'arresto, cioè finché la pentola non si innesta e fa "clic".

Indicatore di chiusura

v. figura F
Se la pentola è chiusa in maniera corretta ed è pronta per l'uso lo si vede dall'indicatore di chiusura (fig. A-3) presente sul manico arcuato:

Verde = la pentola è chiusa correttamente e pronta per l'uso
Rosso = la pentola non è chiusa in maniera corretta, non si forma alcuna pressione

Pulizia

Prima di utilizzare la pentola la prima volta consigliamo di lavare pentola, coperchio e guarnizione ad anello in modo che vengano allontanati i residui di polvere e macchie della produzione.
Consigliamo di curare la pentola ed il coperchio con la crema per la cura dell'acciaio Fissler (o prodotti alternativi adatti alla cura dell'acciaio). In questo modo l'acciaio diventa più resistente contro sali e prodotti acidi. Eliminare del tutto i residui della crema per la cura dell'acciaio. Se necessario ripetere l'operazione anche nel caso dovesse cambiare la qualità della superficie dell'acciaio.

5. Istruzioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione vitavit® presenta diversi dispositivi che intervengono automaticamente per garantire la sicurezza della pentola a pressione. **Prima di ogni utilizzo controllare il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza indicati di seguito e non effettuare mai alcuna modifica.** Prima di iniziare la cottura assicurarsi che la coroncina di cottura e il manico arcuato siano montati correttamente e siano ben saldi. Avvertenze al riguardo sono reperibili nel capitolo 10.

Coroncina di cottura (fig. A-5)
v. figura G
Staccare la coroncina dal coperchio e impostare il livello 2. Con il dito controllare che l'indicatore di cottura (1) e il corpo valvola (2) abbiano piena libertà di movimento e ritornino nella posizione di partenza.

Euromatic (fig. A-18)
v. figura H e I
Accertarsi che la valvola Euromatic alloggiata sul coperchio sia pulita e si muova senza impedimenti.
La guarnizione ad anello deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.
v. figura J
Controllare con il dito che la sfera bianca nella valvola Euromatic non sia incollata e scorra senza impedimenti ritornando nella posizione iniziale.

Guarnizione ad anello (fig. A-20) **e camma di sicurezza** (fig. A-17)
v. figura K
Controllare che la guarnizione e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione sia integra e la camma di sicurezza si muova senza impedimenti.
Infilare la guarnizione facendo in modo che sia completamente piatta e aderisca sul lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo ripiegati all'interno. La guarnizione deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Quantità di riempimento

v. figura L
Attenersi alle seguenti quantità di riempimento indicate per la cottura con la pentola a pressione.
Per facilitare il dosaggio, l'interno della pentola presenta una scala graduata.

"min"
Per la formazione del vapore sono necessari a seconda del diametro della pentola almeno 200-300 ml di liquido, sia che la cottura avvenga con o senza cestello. La pentola a pressione non deve mai cuocere senza la quantità minima di liquido. (vedere tacca "min")

Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

„max"
La pentola a pressione deve essere riempita fino a ⅔ del suo volume di riempimento per garantire un funzionamento sicuro. (vedere tacca "max")

"½"
Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura come per esempio riso, legumi, brodo o altre verdure secche, la pentola a pressione deve essere riempita al massimo fino a metà della sua capacità. (vedere tacca "½")

Attenzione:
Non cuocere mai se nella pentola a pressione non c'è liquido a sufficienza e fare attenzione che non evapori completamente. In caso di inosservanza gli alimenti possono bruciarsi e la pentola, i manici e il fornello rovinarsi (cfr. Norme di sicurezza).

Compatibilità con il piano cottura

Il fondo universale CookStar interamente incapsulato garantisce ottimo assorbimento, distribuzione e mantenimento del calore ed è idoneo per ogni tipo di piano cottura, compreso quello a induzione. I giunti di dilatazione integrati a forma di stella visibili sul fondo assicurano una perfetta stabilità del fondo. In questo modo si ha il giusto contatto tra il fondo e il fornello con risultati di cottura eccezionali.

Regolazione del fornello

	Livelli di cottura del fornello			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Rosolare (senza coperchio)	9-12	6-9	4-6	2-3
Scottare, ventilare	12	9	6	3
Stufare, cuocere a vapore, riscaldare, scongelare	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Le regolazioni proposte sono puramente indicative. Se il piano cottura è a induzione, si possono impostare valori più bassi a seconda dell'efficienza. Rispettare anche quanto indicato nelle istruzioni del piano cottura.

La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello di calore per più di 2 minuti quando è vuota o quando contiene olio o burro. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica il buon funzionamento.

Massa/vetroceramica (irraggiamento/alogeno): La piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.

Cucina a gas: Collocare la pentola al centro ed evitare la fiamma troppo alta.

Induzione: La pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. La grandezza del fondo della pentola deve essere uguale o superiore a quella del piano cottura, altrimenti esiste la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano cottura.

Precauzioni per il piano cottura a induzione: Per evitare il surriscaldamento e danneggiamento della pentola a causa di una elevata efficienza dell'induzione, non riscaldarla mai senza essere presenti se è vuota. Seguire le istruzioni per l'uso fornite dal produttore della cucina.
Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico della cucina o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

- Se si cucina scegliendo il livello di cottura delicato o rapido, il fornello deve essere regolato in modo che l'indicatore di cottura non arrivi nel campo rosso e la valvola non inizi a fare fuoriuscire vapore.
- Se si cucina scegliendo il livello di cottura a vapore, il fornello deve essere regolato in modo che dal manico arcuato o dalla coroncina di cottura fuoriesca solo pochissimo vapore.
- Utilizzare un fornello di grandezza adeguata (vedere quanto indicato sopra).
- Scegliere una pentola di grandezza proporzionata alla quantità di vivande da cucinare
- Sfruttare il calore accumulato del fondo. Spegnere il fornello prima della fine del tempo di cottura per sfruttare il tempo di raffreddamento.

6. La cottura con vitavit®

La pentola a pressione consente diversi tipi di cottura:
bollire o stufare, cuocere a vapore con cestello, rosolare e friggere (senza coperchio) ma anche scongelare, conservare o centrifugare il succo. Per maggiori informazioni sulle possibilità di utilizzo della pentola a pressione e sull'uso dei cestelli consultare il Capitolo 8.

Preparazione

Mettere gli ingredienti nella pentola a pressione secondo ricetta.
Rispettare le quantità di riempimento prescritte. (vedere Capitolo 5)

Mettere il coperchio e chiudere la pentola.
Quando l'indicatore di chiusura (fig. A-3) sul manico arcuato diventa verde, la pentola è pronta per la cottura. (vedere Capitolo 4)

Selezione del livello di cottura

v. figura M
Impostare il livello di cottura desiderato nella coroncina (fig. A-5). La tabella dei tempi di cottura (Capitolo 9) viene fornita a titolo di raccomandazione.

Livello di cottura 1, circa 110°C (cottura delicata)
(pressione di esercizio 45 kPa)

per alimenti delicati come pesce o verdura

Livello di cottura 2, circa 116°C (cottura rapida)
(pressione di esercizio 75 kPa)

per tutti gli altri alimenti come pietanze a base di carne o piatti unici

Livello di cottura a vapore
Oltre al livello di cottura delicato e rapido è possibile selezionare anche un livello per la cottura a vapore senza pressione o per la cottura tradizionale. Questo livello funziona in assenza di pressione, pertanto le ulteriori indicazioni fornite nei capitoli 6 e 7 non sono applicabili per questo livello. Informazioni più dettagliate sul livello di cottura a vapore sono reperibili nel capitolo 8.

Prima fase di cottura

Fare riscaldare la pentola a pressione al massimo livello di temperatura.
Sotto il manico arcuato (fig. A-4) fuoriesce il vapore e quindi l'ossigeno dell'aria nemico delle vitamine. Questo processo può durare alcuni minuti. Quando Euromatic si chiude non facendo più fuoriuscire il vapore, inizia a generarsi la pressione. Poco dopo inizia a salire l'indicatore di cottura (fig. A-9).

Indicatore di cottura con funzione a tre colori

v. figura N
L'indicatore di cottura segnala sempre una sequenza di tre anelli colorati indipendentemente dal livello di cottura scelto (livello 1 o 2). I colori indicano, secondo una logica a semaforo, l'andamento della temperatura all'interno della pentola e aiutano a regolare l'intensità di calore.

Quando si utilizza l'assistente alla cottura elettronico vitacontrol, queste informazioni vengono fornite anche tramite segnali ottici e acustici (vedi specifiche istruzioni per l'uso).

Anello giallo:
"Il livello di cottura impostato è stato quasi raggiunto. È possibile abbassare il fornello".

D GB F NL I E P GR TR RUS S PL CZ ARA

A seconda del tipo di piano cottura e del contenuto stabilire quando iniziare a ridurre il calore. Per il piano a massa/vetroceramica all'inizio del campo giallo, per il piano a induzione/gas verso la fine del campo giallo.

Anello verde:
"Il livello di cottura impostato è stato raggiunto. Il tempo di cottura decorre da ora".

L'intensità di calore deve essere regolata in modo che l'indicatore di cottura rimanga nel campo verde per tutto il tempo di cottura.

Anello rosso:
"La temperatura nella pentola è troppo alta. La pentola comincia automaticamente a espellere vapore per normalizzare la temperatura. Ridurre ulteriormente il calore del fornello".

L'intensità del calore deve essere regolata in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso. In caso contrario, il liquido all'interno della pentola si disperde con l'evaporazione.

Nota importante:
Fare attenzione che nella pentola a pressione il liquido non sia mai completamente evaporato! (confronta quanto indicato nel capitolo 5)

Tempi di cottura

I tempi di cottura partono dal momento in cui viene raggiunto il livello di cottura selezionato (anello verde). Indicazioni sui tempi di cottura dei diversi alimenti sono riportate nel Capitolo 9.

Regole fondamentali:
1. Il tempo di cottura per il livello 2 corrisponde a circa ½ o ⅓ del tempo di cottura normale.
2. Il tempo di cottura per il livello 1 si allunga del 50% rispetto al livello 2
3. I tempi di cottura per uno stesso alimento possono comunque variare in base alla quantità, alla forma e alla consistenza della pietanza da cuocere.

Es. patate con la buccia:

Tempo di cottura normale	Tempo di cottura livello 2	Tempo di cottura livello 1
circa 30 min	circa 12 min	circa 18 min

Trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola a pressione dal fornello e fare uscire la pressione (vedere istruzioni nel capitolo seguente). A questo punto aprirla.

7. Evaporazione del vitavit®

Nota importante:
Non aprire mai la pentola a pressione con forza. La pentola può essere aperta solo se l'indicatore di cottura è sceso e non fuoriesce più vapore azionando il pulsante di comando. Se la pentola è senza pressione, il pulsante di comando per aprire la pentola scorre con facilità.
Prima di aprire la pentola scuoterla sempre leggermente per staccare eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo. In questo modo si evita il pericolo di scottature causate dagli schizzi di cibo e vapore.

Se si utilizza l'assistente alla cottura elettronico vitacontrol, toglierlo prima dell'evaporazione e proteggerlo dall'umidità.

La pressione può essere eliminata dalla pentola vitavit® secondo 4 modalità.

Il tipo di evaporazione deve essere selezionato in base all'alimento cucinato.
Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o piatti unici o anche alimenti con la buccia delicata come le patate non sbucciate, è opportuno scegliere un metodo per ridurre la pressione che non sia rapido, altrimenti il cibo potrebbe fuoriuscire o la buccia spaccarsi.

Metodo 1
"Evaporazione veloce tramite pulsante di comando"

v. figura O
Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-2) in direzione della freccia il vapore fuoriesce sotto il manico arcuato (fig. A-4). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso completamente e non fuoriesce più vapore.
Rilasciare poi il pulsante, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

Nota:
Se nella pentola c'è ancora pressione, il pulsante di comando non può essere premuto fino in fondo. Questo è normale e serve a far sì che la pentola non possa essere aperta accidentalmente quando è sotto pressione. Quindi non forzare il pulsante di comando!

Metodo 2
"Evaporazione regolabile nella coroncina di cottura"

v. figura P
Ruotando per gradi la coroncina in direzione della posizione di evaporazione il vapore fuoriesce dalla coroncina (fig. A-7). È possibile procedere o molto lentamente o un po' più velocemente. Più veloce si ruota la coroncina di cottura più forte sarà la fuoriuscita di vapore. Portare infine la coroncina sulla posizione di evaporazione e attendere la completa fuoriuscita del vapore. Scuotere leggermente la pentola e ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

Nota:
Non ruotare mai direttamente la coroncina dal livello di cottura 1 o 2 alla posizione di evaporazione altrimenti il vapore viene espulso con forza e può fuoriuscire il cibo cucinato. Ruotare sempre la coroncina a piccoli gradi verso la posizione di evaporazione.

Metodo 3
"Lasciare raffreddare"

Scegliere questo metodo se si desidera sfruttare il calore residuo.
Togliere la pentola dal fornello poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare raffreddare lentamente finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente.

Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

Questo metodo è adatto soprattutto per le pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura.

Metodo 4
"Evaporazione veloce sotto l'acqua corrente"

v. figura Q
Se il vapore che fuoriesce arreca disturbo, è possibile eliminare la pressione della pentola anche sotto l'acqua corrente. Appoggiare la pentola nel lavandino e fare scorrere l'acqua lateralmente sul coperchio (non sopra il manico arcuato e la coroncina) finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente.

Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

8. Possibilità di utilizzo

Stufare la carne

Per ottenere lo stufato è necessario rosolare e cuocere in umido. Innanzi tutto la carne viene ben rosolata e poi bagnata con del liquido.

- Fare riscaldare la pentola o padella a pressione senza l'aggiunta di olio o burro a temperatura media (a ⅔ della potenza della piastra di cottura).
- Versare nella pentola alcune gocce di acqua fredda. Quando si trasformano in bollicine e danzano sul fondo della pentola, significa che è stata raggiunta la giusta temperatura per cuocere la carne con o senza l'aggiunta di olio o burro. Prima di aggiungere olio o burro o di mettere l'arrosto, togliere con cautela l'acqua, ad es. con un panno da cucina.
- Premere bene l'arrosto sul fondo. Dopo pochi minuti si stacca dal fondo e può essere girato. All'occorrenza aggiungere altri ingredienti come d'abitudine.
- In base alla ricetta aggiungere il liquido necessario e comunque almeno 200-300 ml (vedere Capitolo 5)
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Nota: di norma la carne viene cotta al livello 2. Vedere Capitolo 9.

Zuppe e piatti unici

Le zuppe e i piatti unici vanno cotti sempre senza usare il cestello.

- Riempire la pentola per ⅔ al massimo (tacca "max"). Nel caso di cibi che formano schiuma o che tendono a gonfiarsi, riempire la pentola solo per metà (tacca "½").
- Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima senza coperchio portandole a ebollizione in modo da poterle schiumare bene
- Mescolare
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Nota: di norma le zuppe e i piatti unici vengono cotti al livello 2. Vedere Capitolo 9.

Verdure e patate

Le verdure e altri alimenti delicati possono essere cotti a vapore in modo leggero usando il cestello perforato. In alcuni modelli il cestello è incluso oppure può essere richiesto separatamente.

- Versare nella pentola a pressione almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino
- Disporre la verdura già pulita nel cestello perforato e appoggiarlo nel treppiede all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Nota: di norma la verdura viene cotta al livello 1. Vedere Capitolo 9.

Preparazione del riso

Il riso può essere cotto sul fondo della pentola a pressione, senza usare il cestello.
Preparazione di riso integrale:

- Versare nella pentola a pressione riso e acqua nel rapporto 1:2.
- Aggiungere sale a piacere.
- Rispettare la quantità minima di liquido.
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura 2 e portare a ebollizione fino al raggiungimento della temperatura (anello verde)
- Fare cuocere per circa 7-9 minuti al livello 2, quindi fare evaporare e aprire la pentola.
- Oppure: togliere la pentola dal fornello e fare riposare il riso lentamente per circa 15 minuti. Poi aprire la pentola.

Nota: il riso può essere cotto anche nel cestello non perforato. Versare nella pentola la quantità minima di liquido necessaria. Disporre nella pentola il cestello non perforato con il riso e l'acqua (rapporto 1:1 circa).

Preparazione del pesce

Dopo avere aggiunto la quantità minima di liquido, lasciare cuocere il pesce nel medesimo sul fondo della pentola oppure disporlo nel cestello perforato e cuocerlo a vapore.

Nota: il pesce viene cotto al livello 1. Vedere Capitolo 9.

Friggere

La frittura nella pentola a pressione deve avvenire sempre senza coperchio!
Per evitare scottature di grasso schiumoso o spruzzi di grasso, consigliamo di utilizzare sempre una pentola abbastanza alta.

- Riempire la pentola di olio al massimo per metà (tacca "½").
- Fare riscaldare l'olio a temperatura media senza surriscaldarlo.
- La giusta temperatura per friggere è raggiunta quando immergendo il manico di un cucchiaio di legno si formano delle bollicine tutt'attorno.
- Non chiudere mai con il coperchio!

Cuocere a vapore

La cottura a vapore avviene con il vapore acqueo a una temperatura intorno ai 100°C.
Il vapore acqueo bollente avvolge l'alimento da cuocere e si condensa in superficie. L'alimento non è immerso nell'acqua durante il processo di cottura. Per questo la cottura a vapore richiede l'utilizzo del cestello perforato. In alcuni modelli il cestello è incluso oppure può essere richiesto separatamente.

- Versare nella pentola a pressione almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino
- Disporre l'alimento nel cestello perforato e appoggiarlo nel treppiede all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura a vapore e portare a ebollizione
- Non si forma pressione e l'indicatore di cottura non sale
- Dalla fuoriuscita di vapore sul manico arcuato e/o dalla coroncina si capisce se l'acqua bolle ed è stata raggiunta la giusta temperatura
- Abbassare l'intensità di calore
- Una leggera fuoriuscita di vapore durante la cottura è normale
- Fare attenzione che la pentola non rimanga senza acqua!
- I tempi di cottura a vapore corrispondono ai tempi di cottura normali (tendenzialmente sono un po' più lunghi).

Il livello di cottura a vapore può essere utilizzato anche senza cestello per la cottura tradizionale senza pressione.

Nota:
quando si sceglie il livello di cottura a vapore è possibile in qualsiasi momento aprire la pentola per mescolare o aggiustare il condimento. Se l'intensità di calore è troppo elevata può capitare che la pentola non si apra per motivi di sicurezza e il pulsante di comando sia bloccato per impedire l'apertura della pentola. In tal caso togliere la pentola dal fornello e dopo qualche istante è possibile riaprirla.

Preparare i surgelati

I surgelati possono essere preparati molto facilmente nella pentola a pressione.

- Carne: prima di rosolare fare scongelare parzialmente
- Pietanze senza sugo: sistemare nel cestello perforato all'interno della pentola
- Pietanze con il sugo: sistemare nel cestello non perforato all'interno della pentola
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca „min") nella pentola a pressione
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Conservare

La pentola a pressione può essere utilizzata anche per conservare. In base alle grandezza dei vasetti da conserva utilizzare il modello da 4,5 l o superiore.

- Disporre i vasetti distanziati di un dito dal bordo e chiudere
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca „min“) nella pentola a pressione
- Appoggiare i vasetti nel cestello perforato all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Istruzioni per i tempi di preparazione delle conserve:		
Marmellata	livello 1	1-2 min
Frutta/verdura sott'aceto	livello 1	8-10 min
Verdura/carne	livello 2	20-25 min

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente altrimenti i vasetti possono scoppiare!

Centrifugare

Per centrifugare il succo da piccole quantità di frutta si utilizza sia il cestello perforato che il cestello non perforato.

- Preparare la frutta
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") nella pentola a pressione
- Disporre la frutta nel cestello perforato
- Sistemare il cestello perforato sul cestello non perforato e appoggiarli dentro la pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura 2 e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Istruzioni per i tempi di preparazione dei centrifugati:		
Frutta a bacche	livello 2	12 min
Frutta con nocciolo	livello 2	18 min
Frutta a granelli	livello 2	25 min

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente!

Sterilizzare

Biberon e altri oggetti domestici (non per uso medico) possono essere sterilizzati nella pentola a pressione.

- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") nella pentola a pressione
- Disporre i flaconi con l'apertura verso il basso dentro il cestello perforato

- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello 2, portare a ebollizione e sterilizzare per 20 min

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente!

Cottura multipla

Impilando i cestelli è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente.

Regole:
- Cuocere il pesce sopra la verdura
- Cuocere la verdura sopra la carne
- Disporre le pietanze con tempi di cottura simili dentro la pentola e procedere con la cottura
- Se le pietanze hanno tempi di cottura diversi, disporre prima la pietanze che ha tempi di cottura più lunghi e farla cuocere. Quando il tempo di cottura residuo della pietanza coincide con il tempo di cottura dell'altra pietanza, togliere la pentola dal fornello, fare fuoriuscire il vapore, aprire, aggiungere l'altra pietanza e terminare la cottura.
- Poiché aprendo la pentola durante la cottura il vapore fuoriesce, è necessario aggiungere sin dall'inizio almeno 300 ml di liquido.

Esempio:
Involtini (20 min) con patate lesse (8 min).

Disporre prima gli involtini nella pentola e fare cuocere per 12 minuti al livello 2. Quindi togliere la pentola dal fornello, fare evaporare e aprire la pentola. Mettere nella pentola le patate dentro il cestello perforato appoggiato nel treppiede sopra gli involtini. Chiudere la pentola, portare a ebollizione e fare cuocere per altri 8 minuti al livello 2.

9. Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati sono orientativi e si riferiscono alle quantità previste per circa 2-3 persone.

In linea generale:
- Il tempo di cottura per il livello 2 corrisponde a circa ½ o ⅓ del tempo di cottura normale.
- Il tempo di cottura per il livello 1 si allunga del 50% rispetto al livello 2
- I tempi di cottura per uno stesso alimento possono variare in base alla quantità, alla forma, alla dimensione e alla consistenza della pietanza da cuocere
- Aumentando la quantità di riempimento totale si allunga anche il tempo di cottura
- Più l'alimento viene tagliato finemente, inferiore è il tempo di cottura

Esempio:
patate con la buccia (intere) circa 12 minuti, patate lesse (tagliate a metà o in quattro pezzi) circa 8 minuti

I tempi di cottura indicati aiutano a determinare velocemente i tempi di cottura effettivi per le proprie preparazioni.

Se non si è sicuri sul tempo di cottura, selezionare all'inizio una durata inferiore. Si può sempre prolungare la cottura in un secondo momento.

Tempi di cottura

Suino

Spezzatino/stufato di maiale	15-20 min	livello 2
Arrosto di maiale	25-30 min	livello 2
Stinco di maiale	30-35 min	livello 2
Zampone di maiale, fresco	30-40 min	livello 2

Vitello e manzo

Carne di vitello (spezzatino)	5-6 min	livello 2
Arrosto di vitello	15-20 min	livello 2
Stinco di vitello	15-20 min	livello 2
Spezzatino di manzo	15-20 min	livello 2
Ossobuco (per zuppa)	20-25 min	livello 2
Involtini/filetto arrosto	20-25 min	livello 2
Arrosto all'agro/lombata	25-30 min	livello 2
Arrosto di manzo	30-40 min	livello 2
Bollito di manzo	40-60 min	livello 2

Pollame

Petto/coscia di pollo	10-15 min	livello 2
Petto/coscia di tacchino	20-25 min	livello 2
Gallina in brodo	25-35 min	livello 2

(in base alla grandezza e consistenza della carne)

Selvaggina e agnello

Lombata di capriolo	circa 15 min	livello 2
Arrosto di capriolo	circa 20 min	livello 2
Spezzatino di cervo	15-20 min	livello 2
Arrosto di cervo	circa 25 min	livello 2
Spezzatino di cinghiale	15-20 min	livello 2
Arrosto di cinghiale	circa 25 min	livello 2
Arrosto di lepre	15-20 min	livello 2
Ragù di agnello	10-15 min	livello 2
Arrosto di agnello	15-20 min	livello 2

Pesce

Ragù di pesce	3-4 min	livello 1
Salmone	5-6 min	livello 1
Ippoglosso	6-7 min	livello 1
Nasello	6-7 min	livello 1
Scorfano	7-8 min	livello 1

Zuppe e piatti unici

Zuppa di verdure	4-6 min	livello 2
Zuppa di patate	6-8 min	livello 2
Zuppa di gulasch	10-15 min	livello 2
Brodo di manzo	35-40 min	livello 2

Verdure

Carciofi (interi)	15-20 min	livello 1
Cavolfiore/broccoli (a rosette)	2-3 min	livello 1
Cavolfiore (intero)	8-10 min	livello 1
Fagiolini (freschi)	5-7 min	livello 1
Cavolo rapa (a pezzi)	5-8 min	livello 1
Pannocchie	5-6 min	livello 1
Verdure miste	5-6 min	livello 1
Carote	4-6 min	livello 1
Peperoni	1-2 min	livello 1
Cavolo cappuccio rosso/bianco (a listarelle)	7-10 min	livello 1
Asparagi bianchi (interi)	5-7 min	livello 1
Verza (a listarelle)	7-10 min	livello 1
Patate lesse (tagliate in quattro pezzi)	8-10 min	livello 2
Patate non pelate (intere)	12-15 min	livello 2

Legumi e cereali

Lenticchie (senza ammollo)	10-15 min	livello 2
Piselli (decorticati, senza ammollo)	12-15 min	livello 2
Orzo perlato	15-20 min	livello 2
Miglio, grano saraceno (senza ammollo)	6-7 min	livello 2
Riso integrale (senza ammollo)	7-9 min	livello 2
Avena, frumento, orzo, segale, spelta, grano verde (in ammollo)	8-9 min	livello 2

Depressurizzare la pentola, chiudere il coperchio e lasciare in ammollo per circa 15 minuti.

10. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Staccare la guarnizione dal coperchio e lavare a mano
- Svitare la coroncina e pulire con un panno umido
- All'occorrenza togliere il manico arcuato (se lo sporco è visibile) e lavarlo sotto l'acqua corrente.
- La pentola, il coperchio (senza guarnizione, coroncina e manico arcuato) e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.

Regole:
- Per pulire usare acqua calda con normale detersivo e una spugna o uno spazzolino morbido. Evitare oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. In caso di sporco ostinato sulle pareti interne e sul fondo strofinare con il lato ruvido della spugna.
- Non fare seccare i resti di cibo e non tenere le pietanze nella pentola per troppo tempo poiché possono formarsi macchie sull'acciaio e alterazioni sulla superficie.
- Per conservare la superficie dell'acciaio, utilizzare regolarmente i prodotti per la cura dell'acciaio inox Fissler. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre o gli aloni color arcobaleno o le incrostazioni.
- Per la pulizia in lavastoviglie utilizzare solo i normali prodotti ad uso domestico nel dosaggio indicato dal produttore, non utilizzare detersivi per l'industria o detergenti ad alta concentrazione.

Istruzioni per il montaggio della coroncina e del manico arcuato

Coroncina di cottura (fig. A-5)
Smontaggio: v. figura R
Allentare il dado a campana (fig. A-21) ruotandolo in senso antiorario e staccare la coroncina e il dado.
Montaggio: v. figura S
Infilare la coroncina dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio, avvitare dal basso in senso orario il dado a campana e stringere bene.

Manico arcuato (fig. A-1)
Smontaggio: v. figura T
Allentare il manico arcuato ruotando in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-19) sul lato interno del coperchio.
Montaggio: v. figura U
Afferrare il manico arcuato e applicare il coperchio nella posizione prevista. Girare la vite di fissaggio in senso orario e stringerla.

Conservazione

La guarnizione deve essere conservata in un ambiente buio (protetto dai raggi solari e ultravioletti), asciutto e pulito. Per far durare la guarnizione più a lungo ed evitare di schiacciarla mettere il coperchio sulla pentola al contrario.

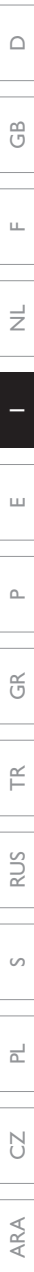
Manutenzione

I pezzi della pentola a pressione soggetti ad usura devono essere sostituiti periodicamente.
Ulteriori indicazioni al riguardo sono reperibili nel capitolo 12.

11. Domande e risposte

Nota importante:
spegnere il fornello e lasciare raffreddare la pentola a pressione prima di provare a eliminare la causa di un difetto.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura sotto il manico arcuato (dalla valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito	È stato selezionato il livello di cottura a vapore o un'altra posizione al di sotto del livello 1.	Con la cottura a vapore senza pressione una leggera fuoriuscita del vapore è normale. Se si desidera effettuare la cottura sotto pressione in un sistema chiuso, selezionare il livello 1 o 2. (cfr. Capitolo 6 e 8)
	La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo rosso)	Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo verde)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.
	La grandezza del piano cottura non è adatta alle dimensioni della pentola a pressione.	Sistemare la pentola a pressione su un piano di cottura adatto. (v. Capitolo 5)
	Il manico arcuato è lento.	Stringere la vite di fissaggio del manico arcuato sul lato interno del coperchio.
	La valvola Fissler Euromatic o la sua guarnizione ad anello è sporca o rovinata.	Pulire o sostituire i pezzi. (v. Capitolo 13)
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.
Fuoriesce vapore e/o goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione. (v. Capitolo 5)
	La guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo rosso)	Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo verde)

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico arcuato.	Vedere sopra.
	Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.	Vedere sopra.
	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)
	La coroncina non è serrata correttamente.	Inserire correttamente la coroncina e serrare il dado a campana. (v. Capitolo 10)
	La guarnizione della valvola, della sede della valvola o la membrana a rullo non è montata, è difettosa o montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
Fuoriesce vapore dalla coroncina.	La temperatura è troppo elevata per il livello di cottura impostato. (l'indicatore di cottura è sul campo rosso)	Abbassare l'intensità di calore. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura rimanga sul campo verde durante tutto il tempo di cottura. (v. Capitolo 6)
	È stato selezionato il livello di cottura a vapore o un'altra posizione al di sotto del livello 1.	Con la cottura a vapore senza pressione una leggera fuoriuscita del vapore è normale. Se si desidera effettuare la cottura sotto pressione in un sistema chiuso, selezionare il livello 1 o 2. (cfr. Capitolo 6 e 8)
	La coroncina non è serrata correttamente.	Inserire correttamente la coroncina e serrare il dado a campana. (v. Capitolo 10)
	La guarnizione della valvola, della sede della valvola o la membrana a rullo non è montata, è difettosa o montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
Sotto il manico arcuato (da Euromatic) fuoriesce vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	Il manico arcuato è lento.	Stringere la vite di fissaggio del manico arcuato sul lato interno del coperchio.
	Guarnizione piatta per la vite di fissaggio del manico arcuato o guarnizione ad anello per Euromatic mancante, difettosa oppure montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
	Se fuoriesce molto vapore è possibile che sia scattato il dispositivo di sicurezza Euromatic. Ciò si verifica quando la valvola è sporca o difettosa.	Togliere la coroncina e pulirla oppure sostituirla. (cfr. Capitolo 10 e 12)

Domande e risposte

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione è difettosa. La guarnizione ha risposto come dispositivo di sicurezza. Ciò si verifica quando la valvola ed Euromatic sono sporchi o difettosi.	Sostituire la guarnizione. (cfr. Capitolo 5 e 12) Fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
Il vapore fuoriesce sotto la calotta rotonda nel manico arcuato o nel pulsante di comando.	La tenuta è difettosa.	Sostituire il manico arcuato o fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
La pentola non si chiude con facilità o il pulsante di comando non esce fuori quando la pentola viene chiusa.	Il manico arcuato e/o della pentola non sono montati correttamente. Il manico arcuato è difettoso. La guarnizione non è inserita correttamente. La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo rosso)	Controllare il fissaggio dei manici ed eventualmente stringerli. Sostituire il manico arcuato. Inserire correttamente la guarnizione. (vedere Capitolo 5) Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico arcuato è sul campo verde)
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola. Euromatic si è inceppato.	Scaricare la pressione nella pentola. (v. Capitolo 7) Rilasciare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico arcuato verso sinistra.
Il manico arcuato è lento.	La vite di fissaggio non è serrata.	Stringere la vite di fissaggio del manico arcuato sul lato interno del coperchio.
I manici della pentola sono lenti.	Le viti di fissaggio non sono serrate.	Riserrare le viti con il cacciavite.

In caso di domande sull'assistente alla cottura elettronico vitacontrol leggere le specifiche istruzioni per l'uso fornite insieme alla pentola.

12. Manutenzione e ricambi

Nota bene

Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura come guarnizioni e altre parti in gomma dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni con ricambi originali Fissler. I pezzi che presentano evidenti segni di danneggiamento (es. fessure, scolorimento, deformazioni o indurimento) o non aderiscono perfettamente devono essere sostituiti immediatamente. L'inosservanza pregiudica il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione (fig. A-20)
Vedere Capitolo 5.

Membrana mobile (fig. A-22)
v. figura V
Allentare la coroncina dal coperchio e staccare la membrana mobile usata.
Inserire la nuova membrana sul perno di plastica dell'indicatore di cottura e spingere il bordo fino all'inizio della filettatura sullo stantuffo di metallo.

Guarnizione della valvola (fig. A-23)
v. figura W
Allentare la coroncina dal coperchio e staccare la guarnizione usata. Posizionare la coroncina sul livello 2 perchè in questa posizione il montaggio della guarnizione è più semplice.
Sistemare prima di tutto la nuova guarnizione sullo stantuffo di metallo e spingere l'altro lato attraverso la punteria fino a infilarla tutta verso l'alto. Assicurarsi che la guarnizione della valvola aderisca bene tutt'attorno alla coroncina.

Guarnizione sede valvola (fig. A-24)
v. figura X
Allentare la coroncina dal coperchio e rimuovere la guarnizione usata.
Inserire la nuova guarnizione e assicurarsi che aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-18)
v. figura I
Lo smontaggio e il montaggio avviene sul lato interno del coperchio. Fare attenzione che la guarnizione sia completamente entrata nell'apposita scanalatura.

Euromatic (fig. A-18)
Per lo smontaggio e il montaggio deve essere dapprima tolto il manico arcuato. Così facendo è molto semplice allentare la vite sul lato interno del coperchio. Staccare Euromatic dal coperchio dopo avere tolto la guarnizione ad anello. Per il montaggio infilare il nuovo Euromatic senza la guarnizione attraverso il coperchio facendo in modo che il lato con la sfera bianca appoggi sul lato interno del coperchio. Quindi montare la guarnizione ad anello come descritto sopra.

Ricambi

Ricambi	Diametro	Codice articolo
Guarnizione ad anello (fig. Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Manico della pentola a pressione (fig. Y-2)	22 cm	630-300-02-850
	26 cm	630-700-04-850
Manico della pentola a pressione (fig. Y-2)	22 cm	630-300-04-850
	26 cm	630-700-08-850
Manico laterale per padella a (fig. Y-3) pres- sione	22 cm	630-300-02-840
	26 cm	630-700-04-840
Manico laterale per pentola a pressione (fig. Y-3)	22 cm	630-300-04-840
	26 cm	630-700-08-840
Manico arcuato (fig. Y-4)	tutte le misure	630-000-00-770
Coroncina di cottura (fig. Y-5)	tutte le misure	620-000-00-700
Dado a campana per coroncina (fig. Y-6)	tutte le misure	610-000-00-734
Membrana mobile (fig. Y-7)	tutte le misure	610-000-00-711
Guarnizione valvola (fig. Y-8)	tutte le misure	610-000-00-706
Guarnizione della valvola (fig. Y-9)	tutte le misure	610-000-00-733
Set membrana mobile guarnizione valvola, guarnizione sede valvola (fig. Y-7, 8, 9)	tutte le misure	610-000-01-706
Euromatic completo (fig. Y-10)	tutte le misure	011-631-00-750
Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. Y-11)	tutte le misure	011-631-00-760
Vite di fissaggio per manico arcuato, con guarnizione piatta (fig. Y-12)	tutte le misure	600-000-00-712

Accessori

Accessori	Diametro	Codice articolo
Cestello perforato (incl. treppiede) (fig. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cestello non perforato (incl. treppiede) (fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Coperchio supplementare in vetro (fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Coperchio supplementare in metallo (fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cestello per fritture (fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Assistente alla cottura elettronico vitacontrol (fig. Z-6)	tutte le misure	620-000-00-470

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini oppure rivolgersi al Servizio di assistenza Fissler (vedere indirizzo al Capitolo 13).

Per consultare l'elenco dei Rivenditori e ricevere ulteriori informazioni visitare www.fissler-italia.it / www.fissler.com

13. Garanzia e servizio

Tutti i prodotti Fissler sono realizzati con cura utilizzando materiali di alta qualità. La qualità dei prodotti viene controllata ripetutamente fino all'ultimo stadio di produzione e infine i prodotti vengono sottoposti al rigido collaudo finale.

3 anni di garanzia del produttore

Tutte le pentole a pressione sono garantite 3 anni dalla data di acquisto. In caso di reclamo restituire al proprio rivenditore il prodotto in ogni sua parte unitamente alla prova d'acquisto oppure imballarlo adeguatamente e spedirlo al Servizio di assistenza Fissler (all'indirizzo in calce).

Sono escluse dalla garanzia tutte le parti soggette a usura, come ad es.:
- Guarnizione ad anello
- Guarnizione della valvola
- Guarnizione sede valvola
- Membrana mobile
- Guarnizione ad anello per Euromatic
- Guarnizione piatta per vite di fissaggio del manico arcuato

Non viene fornita alcuna garanzia per danni cagionati da:
- uso improprio e non conforme
- cattivo uso o negligenza
- riparazioni eseguite non correttamente
- montaggio di ricambi non originali
- azione di agenti chimici o fisici sulla superficie del prodotto
- inosservanza delle presenti istruzioni

10 anni di garanzia per la fornitura dei ricambi

Tutte le parti funzionali della pentola a pressione sono acquistabili come minimo per 10 anni dall'uscita del prodotto dal commercio.

Indirizzo del Servizio di assistenza clienti

Fissler GmbH
Reparto Assistenza clienti
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Schönhuber AG/SPA
Verdistrasse / Via Verdi 8
I-39031 Bruneck / Brunico
Tel: +39 0474 571000

Maggiori informazioni sul sito web www.fissler-italia.it / www.fissler.com